VERSIÓN: 09 – 16/03/2020 (Actualización)



PRESENTACION COMERCIAL 1.-

PRODUCTO : COSTA COCO 28X125 GR

CÓDIGO SAP 250709

Galletas con Coco. **DESCRIPCIÓN**

PESO NETO : 125 g.

CARACTERÍSTICAS ENVASES	TIPO	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO	Paquete	7802215505409	125 g	127 g
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	Caja	37802215505400	3,500 Kg	3,767 Kg

MEDIDAS (mm)	ALTO	ANCHO	LARGO (FONDO)
ENVASE PRIMARIO	50	215	50
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	212	223	373

UNIDADES POR CAJA : 28 Unidades

BOPP 20 μ + BOPP PERLESCENTE 30 μ. **DESCRIPCIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE**

FABRICANTE Empresas Carozzi S.A., Planta de Galletas Costa, Chile.

PALLETIZADO

N° DE CAJAS DE BASE 12 N° DE CAJAS DE ALTO 5 **TOTAL CAJAS X PALLET** 60 **VOLUMEN DE PALLET COMPLETO (m³)** : 1,060

VERSIÓN: 09 – 16/03/2020 (Actualización)



2.- INGREDIENTES DEL PRODUCTO

INGREDIENTES				
Harina de Trigo				
Azúcar				
Aceite de Palma Fraccionado				
Margarina Vegetal Interesterificada				
Coco Rallado				
Suero de Leche en Polvo				
Huevos				
Jarabe de Fructosa				
Saborizante Idéntico a Natural (*)				
Almidón de Maíz				
Sal				
Emulsificante Estearoil Lactilato de Calcio				
Lecitina de Soya (Emulsificante)				
Bicarbonato de Amonio (Leudante)				
Bicarbonato de Sodio (Leudante)				
Saborizante Artificial (**)				

NOTAS Y OBSERVACIONES:

- (*) Saborizante Idéntico a Natural: Saborizante Coconut.
- (**) Saborizante Artificial: Saborizante Vainilla.

3.- ANALISIS FISICO DEL PRODUCTO

Una vez elaborado el producto el área de Control de Calidad toma muestras para determinar pesos, dimensiones, color, etc.

4.- ANALISIS QUIMICO-MICROBIOLOGICO DEL PRODUCTO TERMINADO

ANALISIS	<u>ESPECIFICACION</u>
pH	6.8 ± 0.2
Humedad	$3.5 \pm 0.2\%$
Recuento Total	Máx. 10.000 ufc/g muestra
Coliformes Totales	Menor que 10 ufc/g muestra
Hongos y Levaduras	Máx. 200 ufc /g Muestra
Staphilococos Aureus	Menor que 10 ufc/g muestra

Elaborado por:	SUSANA TORRES R. Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	Revisado por:	OSVALDO NAVARRO J. Subgerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa
	Planta de Galletas Costa		Planta de Galletas Costa

VERSIÓN: 09 – 16/03/2020 (Actualización)



5.- ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones de humedad (60 %) y temperatura (20 °C), se garantiza la óptima conservación durante 12 meses.

6.- DESCRIPCIÓN DE FECHADO

La duración del producto estará señalada por la Fecha de Vencimiento (MMAAAA DDT), mientras que en el lote estará señalado por la Hora de Elaboración y Envasadora (HH:HH EE)

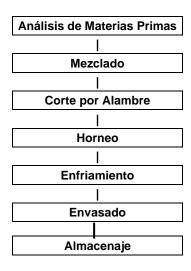
Por ejemplo:

092018 302 16:20C2

Mes Año Día 09 2017 80 2 16:20 C2

Turno Hora Maquina Envasadora

7.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



VERSIÓN: 09 – 16/03/2020 (Actualización)



8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

IDIOMAS DE RUTULACIÓN : Español e Inglés.

TABLA NUTRICIONAL

	INFOR	RMACION NUTRICIONA	L
Porción: Porciones por envase: Aprox.		4 unidades 4	(33 g)
		100 g	1 porción
Energía (kcal)		482	159
(kJ)		2.019	666
Proteínas (g)		4,1	1,3
Grasa total (g)		20,0	6,6
Grasa saturada	(g)	10,7	3,5
Grasa monoinsaturada	(g)	5,4	1,8
Grasa poliinsaturada	(g)	3,9	1,3
Grasa trans	(g)	0,15	0,05
olesterol (mg) . de carb.disp.(g)		8,27 71,4	2,73 23,6
Azúcares Totales (g)		32,5	10,7
Sodio (mg)		210	69,4

9.- LOGOS LEY 20.606







10.- CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS

Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población (Marcar con una X)

Cereales con gluten	x	Maní y derivados	х	Frutos secos	x	Sésamo y sus derivados	
Crustáceos y derivados		Soja y sus derivados	х	Apio y derivados		Anhídrido sulfuros y sulfitos en cc a 10 mg/kg	
Huevos y sus derivados	x	Leche y sus derivados	•	Mostaza y derivados		Pescados y derivados	

Elaborado por:	SUSANA TORRES R. Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	Revisado por:	OSVALDO NAVARRO J. Subgerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa